

Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen Basisschulung mit Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1

12. März 2019

**Teilnehmerzahl begrenzt
auf 18 Personen!**



Veranstaltungsort / Anmeldung

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten

Ansprechpartner: Bernd Ziegmann
E-Mail: seminare@muva.de
Internet: www.muva.de/seminare
Telefon: +49 (0) 831/5290-224
Fax: +49 (0) 831/5290-199

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer 440,- € (zzgl. MwSt.).

Der Teilnehmerbeitrag schließt die Seminarunterlagen, die Tagungsgetränke und das Mittagessen ein. Sie erhalten 50,- € Nachlass für den dritten und jeden weiteren Teilnehmer einer Firma.

Anmeldebedingungen

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung. Bei einer Stornierung vor Anmeldeschluss erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 50,- € (zzgl. MwSt.), nach Anmeldeschluss ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten. Die Teilnahme ist jederzeit übertragbar.

Übernachtung / Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie eine Auswahl an Hotels, die einen muva-Rabatt gewähren sowie eine Anreisebeschreibung.

Übernachtungshinweise:
www.hotels-kempten.de
www.muva.de/seminare

Ihr Nutzen

- Nachweis Ihrer Eignung als sensorische Prüfperson
- Ermittlung der sensorischen Fähigkeiten entsprechend DIN EN ISO 8586 (Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen)
- Erlernen und Üben relevanter Prüftechniken und -verfahren, u.a. geschmackliche Tests mit wässrigen Lösungen, Schulung des Geruchs-, Seh- und Tastsinns sowie der Aromawahrnehmung
- Die Schulung ist von der DLG als Qualifikationsnachweis anerkannt

Referenten

- B. Sc. oec. troph. Rebekka Wucher, Ökotrophologin, muva kempten GmbH Leiterin Sensorik, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen sowie Panelleiterin für Profil- und Packstoffprüfungen
- B. Sc. Sonja Schorer, Ernährungswissenschaftlerin, muva kempten GmbH, Sachverständige für DLG-Qualitätsprüfungen, Mitarbeiterin Sensorik

Zielgruppe

- Mitarbeiter/innen der Milch-, Lebensmittel- und Verpackungswirtschaft sowie des Handels und der Wasserversorgung, die bei sensorischen Prüfungen bereits mitwirken oder zukünftig mitwirken sollen
- Verantwortliche für Sensorik im Unternehmen
- Angesprochen sind insbesondere die für die innerbetriebliche Sensorik zuständigen Mitarbeiter/innen in den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Produktion und Produktmanagement

Anmeldung

Name, Vorname:

Funktion:

Telefon:

E-Mail:

Firmenanschrift:

Rechn.adresse:

Ich melde meine/n Kollegen/in mit an (50,- € Nachlass für den dritten Teilnehmer):

Name, Vorname:

E-Mail:

Name, Vorname:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift:

Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen Basisschulung und Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1

12. März 2019

- 09:30 Begrüßung der Teilnehmer
Organisatorisches
- 09:45 **Allgemeine Sinnesphysiologie - Wie funktioniert unsere Sinneswahrnehmung?**
 - Übung zur Aromawahrnehmung
Sonja Schorer, muva kempten GmbH
- 10:15 **Sensorische Übungen I**
 - Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten
 - Bestimmung der persönlichen Geschmacksempfindlichkeit
- 10:45 Pause
- 11:00 **Prüfpersonen - Was muss ich als Prüfer der Sensorik beachten?**
Sonja Schorer, muva kempten GmbH
- 11:30 **Sensorische Übungen II**
 - Erkennen von Riechstoffen standardisierter und nicht standardisierter Zusammensetzung
 - Erkennen von Intensitätsunterschieden im nassen und trockenen Medium
 - Haptischer Test
- 12:45 Mittagessen
- 13:30 **Sensorisches Prüfdesign – sinnvolle Auswahl von geeigneten Prüfmethoden**
Rebekka Wucher, muva kempten GmbH
- 14:00 **Sensorische Übungen III**
 - Diskriminative Prüfungen (Paarweise Vergleichsprüfung, Dreiecksprüfung, Rangordnungsprüfung)
 - Deskriptive Prüfungen (einfach beschreibende Prüfung)
- 14:30 Pause
- 14:45 **Qualifikationstest nach DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1**
 - Erkennen der 5 Grundgeschmacksarten
 - Erkennen von Intensitätsunterschieden im nassen Medium
 - Diskriminative Prüfung
 - Erkennen von Riechstoffen standardisierter und nicht standardisierter Zusammensetzung

15:45 **Bekanntgabe der Ergebnisse
Aushändigung der Teilnehmerzertifikate**

16:00 Ende der Veranstaltung

Ihr Nutzen

- Nachweis Ihrer Eignung als sensorische Prüfperson
- Ermittlung der sensorischen Fähigkeiten entsprechend DIN EN ISO 8586 (Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen)
- Erlernen und Üben relevanter Prüftechniken und -verfahren, u.a. geschmackliche Tests mit wässrigen Lösungen, Schulung des Geruchs-, Seh- und Tastsinns sowie der Aromawahrnehmung
- Die Schulung ist von der DLG als Qualifikationsnachweis anerkannt

Referentinnen



B. Sc. oec. troph. Rebekka Wucher
Ökotrophologin
stellv. Leiterin Sensorik
muva kempten GmbH



B. Sc. Sonja Schorer
Ernährungswissenschaftlerin
Mitarbeiterin Sensorik
muva kempten GmbH

Veranstalter / Anmeldung

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22, 87437 Kempten
E-Mail: seminare@muva.de
www.muva.de/seminare

Teilnehmerbeitrag

Je Teilnehmer: 440,- € (zzgl. MwSt.)

Produktspezifische Sensorik „Milch, Milcherzeugnisse, Käse“, 13.03.2019

Am Folgetag findet ein produktspezifischer Sensorik-Workshop statt. Bei gleichzeitiger Buchung beider Veranstaltungen erhalten Sie 75,- € Nachlass.
Weitere Informationen: www.muva.de/seminare